07/2014

Mod: E77/4ID7T-N

Production code: B-E777I (E777I)

0. IDENTIFICAZIONE DOCUMENTO - DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT IDENTIFICACIÓN DEL DOCUMENTO - DOKUMENT-KENNDATEN - IDENTIFICAÇÃO DO DOCUMENTO IDENTYFIKACJA DOKUMENTU - DOCUMENTIDENTIFICATIE - ИДЕНТИФИКАЦИЯ ДОКУМЕНТА IDENTIFISERING DOKUMENT - DOKUMENT IDENTIFIERING

CODICE DEL DOCUMENTO - DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT CÓDIGO DEL DOCUMENTO - DOKUMENTNUMMER - CÓDIGO DO DOCUMENTO KOD DOKUMENTU - DOCUMENTCODE - КОД ДОКУМЕНТА - DOKUMENTKODE - DOKUMENTKOD:	N° 181655
EDIZIONE - EDITION - EDITION - EDICIÓN - AUSGABE - EDIÇÃO - WYDANIE - EDITIE - UTGAVE - UTGÅVA:	2014 Rev. 4 - 07/2014
TIPO DI DOCUMENTO - TYPE OF DOCUMENT - TYPE DE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO - DOKUMENTTYP - TIPO DE DOCUMENTO - TYP DOKUMENTU - DOCUMENTTYPE - ТИП ДОКУМЕНТА - TYPE DOKUMENT - TYP AV DOKUMENT:	M.U.
MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELO - MODELL - МОДЕЛЬ - MODELL:	ELETTRICO - ELECTRIC - ELECTRIQUE ELÉCTRICO - ELEKTRISCH - ELÉTRICO ELEKTRYCZNA - ELEKTRISCH - ЭЛЕКТРИКА
ANNO DI COSTRUZIONE - YEAR OF CONSTRUCTION - ANNÉE DE FABRICATION - AÑO DE FABRICACIÓN - HERSTELLUNGSJAHR - ANO DE FABRICO - ROK PRODUKCJI - BOUWJAAR - ГОД ИЗГОТОВЛЕНИЯ - BYGGEÅR - DE FABRICO - BYGGEÅR - TILLVERKNINGSÅR:	2014
CONFORMITÀ - CONFORMITY - CONFORMITÉ - DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD - KONFORMITÄT - CONFORMIDADE - ZGODNOŚĆ - CONFORMITEIT - НОРМАТИВНОЕ СООТВЕТСТВИЕ - SAMSVARSERKLÆRING - ÖVERENSSTÄMMELSE:	CE

Targa di identificazione - Identification plate - Plaque d'identification - Placa de identificación - Typenschild - Placa de identificação - Tabliczka identyfikacyjna - Identificatielabel - Паспортная табличка - ID-skilt - Identifieringsskylt.

A - Indirizzo Costruttore - Manufacturer's Address - Adresse du Fabricant - Dirección del fabricante - Anschrift des Herstellers - Endereço do fabricante - Adres Producenta - Adres Fabrikant - Адрес изготовителя - Adresse produsent - Tillverkarens adress.

B - Apparecchiatura Elettrica - Electrical Appliance - Appareil Electrique - Sistema eléctrico - Elektrogerät - Aparelhagem elétrica - Urządzenie Elektryczne - Elektrisch Apparaat - Электрооборудование - Elektrisk apparat - Elektrisk Utrustning.

C - Apparecchiatura Gas - Gas Appliance - Appareil à Gaz - Sistema de gas - Gasgerät - Aparelhagem a gás - Urządzenie Gazowe - Gasapparaat - Газовое оборудование - Gassdrevet apparat - Gas Utrustning.

0.1 QUADRO NORMATIVO DI RIFERIMENTO - STANDARDS OF REFERENCE TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - MARCO REGLAMENTARIO DE REFERENCIA - REFERENZNORMEN - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA - RAMY REGULACYJNE ODNIESIENIA - TABEL MET NORMREFERENTIES - СПРАВОЧНЫЕ НОРМАТИВНЫЕ СТАНДАРТЫ - RAMMEBETINGELSER - REGELVERK

	Direttiva Gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas Directive 2009/142 EC (ex-90/396/EEC) Directive Gaz 2009/142 CE (ex-90/396/CEE) Directiva sobre los aparatos de gas 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG) Diretiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE) Dyrektywa o urządzeniach spalających paliwa gazowe 2009/142/WE (ex-90/396/EWG) Gasrichtlijn 2009/142/EG (ex-90/396/EEG) Директива ло газовому оборудованию 2009/142/EC (ранее-90/396/EEC) Gassdirektivet 2009/142/CE (tidligere-90/396/CEE) Gas direktiv 2009/142/EG (ex-90/396/CEE)	Direttiva Bassa Tensione 2006/95/CE Low Voltage Directive 2006/95/EC Directive Basse Tension 2006/95/CE Directiva de baja tensión 2006/95/CE Niederspannungs-richtlinie 2006/95/EG Diretiva baixa tensão 2006/95/CE Dyrektywa Niskonapięciowa 2006/95/WE Richtlijn lage Spanning 2006/95/EG Директива 2006/95/EC ло низковольтному оборудованию Lavspenningsdirektivet 2006/95/CE Lågspänningsdirektivet 2006/95/EC	Direttiva EMC 2004/108/CE EMC Directive 2004/108/EC Directive EMC 2004/108/CE Directiva EMC 2004/108/CE EMV-Richtlinie 2004/108/EG Diretiva EMC 2004/108/CE Dyrektywa EMC 2004/108/WE EMC Richtlijn 2004/108/EG Директива 2004/108/EC ло электромагнитной совместимости EMC Direktivet 2004/108/CE	Smaltimento Apparecchiature elettriche ed elettroniche Waste electrical and electronic equipment Démantèlement des Appareils électriques et électroniques Desguace de equipos eléctricos y electrónicos Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte Eliminação das aparelhagens elétricas e eletrónicas Utylizacja odpadów elektrycznych i elektronicznych Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparaten Утилизация электрическоого и электронного оборудования Avhending av elektriske og elektroniske apparater Avyttring av elektriska och elektroniska produkter
GAS-GÁS-GAZ GAZOWY-ГАЗ ELETTRICO ELECTRIC ELECTRIQUE ELÉCTRICO ELEKTRISCH ELÉTRICO ELEKTRYCZNY ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ELEKTRISK	EN 437 EN 203-1 EN 203-2	EN 62233/A1:2008; EN 60335-2-37:2002; EN 60335-1/A13:2008;	EN 55014-1:2006; EN55014-2/A1:2001; EN61000-6-2:2005; EN61000-6-3:2007;	DIRETTIVA 2011/65/CE (ROHS) DIRETTIVA 2002/96/CE (RAEE) DIREKTIV 2011/65/EG

PIANO DI COTTURA A INDUZIONE

MANUALE PER L'UTILIZZO

IT

07/2014 - Ed 4 - Cod.n° 181655

ELEKTRYCZNY
ELECTRIC
ELEKTRISCH
ELECTRIQUE
ELÉCTRICO
ELÉTRICO
ELETTRICO
ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
ELEKTRISK

SOMMARIO

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Prefazione
Questo documento è stato realizzato dal costruttore nella propria lingua (Italiano). Le informazioni riportate in questo documento sono ad uso esclusivo dell'operatore autorizzato all'utilizzo dell'apparecchiatura in oggetto.
Gli operatori devono essere addestrati su tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Particolari prescrizioni di sicurezza (Obbligo-Divieto-Pericolo) sono riportate nel capitolo specifico dell'argomento trattato. Il presente documento non può essere ceduto in visione a terzi senza autorizzazione scritta del costruttore. Il testo non può essere usato in altri stampati senza autorizzazione scritta del costruttore. L'utilizzo di: Figure/Immagini/Disegni/Schemi all'interno del documento, è puramente indicativo e può subire variazioni. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Scopo del documento
Ogni interazione tra l'operatore e l'apparecchiatura nell'intero ciclo di vita della stessa è stata attentamente analizzata sia in fase di progettazione che nella stesura del presente documento. E' quindi nostra speranza che tale documentazione possa agevolare nel mantenere l'efficienza caratteristica dell'apparecchiatura. Attenendosi scrupolosamente alle indicazioni riportate, il rischio di infortuni sul lavoro e/o danni economici è minimizzato.

Come leggere il documento
Il documento è diviso in capitoli che radunano per argomenti tutte le informazioni necessarie per utilizzare l'apparecchiatura senza alcun rischio. All'interno di ogni capitolo esiste una suddivisione in paragrafi, ogni paragrafo può avere delle puntualizzazioni titolate con un sotto titolo ed una descrizione.

Conservazione del documento
Il presente documento è parte integrante della fornitura iniziale, pertanto deve essere custodito ed opportunamente utilizzato per tutta la vita operativa dell'apparecchiatura.

Destinatari
Il presente documento è strutturato ad uso esclusivo dell'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell'apparecchiatura).

Programma di addestramento operatori
Dietro specifica richiesta dell'utilizzatore, è possibile effettuare un corso di addestramento per gli operatori addetti all'uso dell'apparecchiatura, seguendo le modalità riportate nella conferma d'ordine.
In base alla richiesta potranno essere effettuati presso lo stabilimento del costruttore o dell'utilizzatore i corsi di preparazione per:
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione elettrica/elettronica (Tecnico specializzato).
- Operatore omogeneo addetto alla manutenzione meccanica (Tecnico specializzato).
- Operatore eterogeneo addetto alla conduzione semplice (Conduttore - Utente finale).

Predisposizioni a carico del cliente
Fatti salvi eventuali accordi contrattuali diversi, sono normalmente a carico del cliente:
- predisposizioni dei locali (comprese opere murarie, fondazioni o canalizzazioni eventualmente richieste);
- pavimentazione anti sdrucciolo senza asperità;
- predisposizione del luogo di installazione e l'installazione stessa dell'apparecchiatura nel rispetto delle quote indicate nel layout (piano di fondazione);
- predisposizione dei servizi ausiliari adeguati alle esigenze dell'impianto (rete elettrica, rete idrica, rete gas, rete di scarico);
- predisposizione dell'impianto elettrico conforme alle disposizioni normative vigenti nel luogo d'installazione;
- illuminazione adeguata, conforme alle normative vigenti nel luogo d'installazione
- eventuali dispositivi di sicurezza a monte e a valle della linea di alimentazione di energia (interruttori differenziali, impianti di messa a terra equipotenziale, valvole di sicurezza, ecc.) previsti dalla legislazione vigente nel paese d'installazione;
- impianto di messa a terra conforme alle normative vigenti
- predisposizione se necessario (vedi specifiche tecniche) di un impianto per l'addolcimento dell'acqua.

Contenuto della fornitura
- Apparecchiatura
- Coperchio/Coperchi
- Cestello metallico/Cestelli metallici
- Griglia supporto cestello
- Tubi e/o cavi per l'allacciamento alle fonti di energia (solo nei casi previsti indicati nella commessa di lavoro).

A seconda della commessa d'ordine il contenuto della fornitura può variare.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

1. INFORMAZIONI AGLI UTENTI

Destinazione d'uso

L'utilizzo dell'apparecchiatura oggetto di questa documentazione è da considerarsi "Uso Proprio" se adibito al trattamento per la cottura o la rigenerazione di generi destinati ad uso alimentare, ogni altro uso è da considerarsi "Uso Improprio" e quindi pericoloso. L'apparecchiatura deve essere utilizzata nei termini previsti dichiarati nel contratto ed entro i limiti di portata prescritti e riportati nei rispettivi paragrafi.

Condizioni consentite per il funzionamento

L'apparecchiatura è stata progettata esclusivamente per funzionare all'interno di locali entro i limiti tecnici e di portata prescritti. Al fine di ottenere il funzionamento ottimale e in condizioni di sicurezza è necessario rispettare le seguenti indicazioni.
L'installazione dell'apparecchiatura deve avvenire in un luogo idoneo, ossia tale da permettere le normali operazioni di conduzione e di manutenzione ordinaria e straordinaria. Occorre pertanto predisporre lo spazio operativo per eventuali interventi manutentivi in modo tale da non compromettere la sicurezza dell'operatore.
Il locale deve inoltre essere provvisto delle caratteristiche richieste per l'installazione quali:

- umidità relativa massima: 80%;
- temperatura minima dell'acqua di raffreddamento > + 10 °C;
- il pavimento deve essere anti sdrucciolo e l'apparecchiatura posizionata perfettamente in piano;
- il locale deve avere un impianto di areazione e di illuminazione come prescritto dalle normative vigenti nel paese dell'utilizzatore;
- il locale deve avere la predisposizione per lo scarico delle acque grigie, e deve avere interruttori e saracinesche di blocco che escludano all'occorrenza ogni forma di alimentazione a monte dell'apparecchiatura;
- Le pareti immediatamente a ridosso dell'apparecchiatura devono essere ignifughe e/o isolate dalle possibili fonti di calore.

Collaudo e garanzia

Collaudo: l'apparecchiatura è stata collaudata dal costruttore durante le fasi di montaggio nella sede dello stabilimento di produzione. Tutti i certificati relativi al collaudo effettuato saranno consegnati al cliente.
Garanzia: l'apparecchiatura è coperta da garanzia per un periodo di 12 mesi, secondo le specifiche riportate nel contratto di vendita. Se durante il periodo di validità, si verificassero funzionamenti difettosi o guasti di parti dell'apparecchiatura che rientrano nei casi indicati dalla garanzia, dopo le opportune verifiche, si provvederà alla riparazione o sostituzione delle parti difettose.
Le parti difettose in garanzia vengono riparate o sostituite gratuitamente. Sono sempre a carico del cliente le spese di trasporto e/o spedizione, nonché le spese di viaggio andata/ritorno relative all'intervento dei tecnici del costruttore nella sede del cliente.
I costi di manodopera relativi all'intervento dei tecnici del costruttore presso la sede del cliente, per la rimozione di difetti in garanzia sono a carico del costruttore, salvo i casi in cui la natura del difetto sia tale da poter essere agevolmente rimossa sul posto da parte del cliente.
Sono esclusi dalla garanzia tutti gli utensili ed i materiali di consumo, eventualmente forniti dal costruttore assieme alle macchine.
Il Costruttore si ritiene responsabile dell'apparecchiatura nella sua configurazione originale.
Il costruttore declina ogni responsabilità per uso improprio dell'apparecchiatura, per danni causati in seguito ad operazioni non contemplate in questo manuale o non autorizzate preventivamente dal costruttore stesso.

La garanzia decade nei casi di:

• Danni provocati dal trasporto e/o dalla movimentazione, qualora si verificasse tale evento, è necessario che il cliente informi il rivenditore ed il trasportatore via fax o RR e annoti sulle copie dei documenti di trasporto quanto accaduto. Il tecnico specializzato ad installare l'apparecchio giudicherà in base al danno se può essere effettuata l'installazione.
La garanzia inoltre decade in presenza di:
• Danni provocati da una errata installazione.
• Danni provocati da usura delle parti per uso improprio.
• Danni provocati da uso di ricambi non consigliati o non originali.
• Danni provocati da un'errata manutenzione e/o danni provocati dalla mancanza di manutenzione.
• Danni provocati da una non osservanza delle procedure descritte nel presente documento.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Prefazione

	Il manuale per l'utilizzo è stato realizzato per l'operatore "Eterogeneo" (Operatore con limitate competenze e mansioni). Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l'apparecchiatura con protezioni attive e in grado di svolgere mansioni di manutenzione ordinaria (Pulizia dell-apparecchiatura).
	Gli operatori che utilizzano l'apparecchiatura devono essere addestrati in tutti gli aspetti riguardanti il funzionamento e la sicurezza. Quindi dovranno interagire utilizzando modi e strumenti appropriati, rispettando le norme di sicurezza richieste.
	Le informazioni riportate in questo documento non contemplano il trasporto, l'installazione e la manutenzione straordinaria che dovranno essere eseguite da operatori tecnici qualificati al tipo d'intervento da eseguire.
	L'operatore "Eterogeneo" destinatario di questa documentazione deve operare sull'apparecchiatura dopo che il tecnico preposto ha terminato l'installazione (trasporto fissaggio allacciamenti elettrici, idrici, gas e di scarico).
	Il presente documento non riguarda le informazioni su ogni modifica o variazione di questa apparecchiatura. Il costruttore si riserva il diritto di apportare modifiche esonerandosi dal comunicare sul proprio operato.

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Al ricevimento, aprire l'imballaggio della macchina verificare che la macchina e gli accessori non abbiano subito danni durante il trasporto. In presenza di danni, segnalare tempestivamente al trasportatore quanto rilevato e non procedere con l'installazione dell'apparecchiatura. Rivolgersi a personale qualificato ed autorizzato per segnalare il problema rilevato. Il costruttore non è responsabile dei danni causati durante il trasporto.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto di effettuare qualsiasi intervento senza aver preso visione dell'intera documentazione
	Leggere le istruzioni prima di effettuare qualsiasi operazione.
	Escludere ogni forma di alimentazione (elettrica - gas - idrica) a monte dell'apparecchiatura ogni qualvolta si debba operare in condizioni di sicurezza.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	Non lasciare oggetti o materiale infiammabile in prossimità dell'apparecchiatura.
	Utilizzare le normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti speciali.
	Nel caso di persone portatrici di stimolatori cardiaci (pacemaker) e/o protesi metalliche contattare il proprio medico curante o il fabbricante del prodotto prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.
	Gli oggetti metallici, quali utensili da cucina, posate etc devono essere posti lontano dalla zona di cottura, permane il pericolo di ustione e incendio.
	Durante l'uso dell'apparecchiatura non utilizzare oggetti personali (anelli, orologi etc.) in vicinanza della superficie di cottura. Pericolo di ustione.
	Il materiale utilizzato a contenimento dei prodotti processati per la cottura, può produrre in fase di funzionamento dell'apparecchiatura rumori anomali quali: crepitii, fischi e sibili.
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi venendo in contatto accidentale con: superfici, teglie, materiale trattato.
	Utilizzare i contenitori per la cottura in modo che durante la lavorazione del prodotto possano rimanere a vista dell'operatore. Contenitori con all'interno dei liquidi, possono durante il trattamento di cottura tracimare creando una situazione di pericolo.
	La mancata igiene dell'apparecchiatura porta al deterioramento precoce della stessa, questa condizione ne condiziona il funzionamento e può creare delle situazioni di pericolo.
	E' assolutamente vietato manomettere o asportare targhette e pittogrammi applicati all'apparecchiatura.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

2. INFORMAZIONI GENERALI DI SICUREZZA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

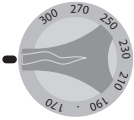
	Conservare con cura il presente documento in modo che sia sempre disponibile a tutti gli utilizzatori dell'apparecchiatura i quali potranno all'occorrenza prenderne visione.
	I comandi dell'apparecchiatura possono essere azionati solo con le mani. I danni provocati dall'impiego di oggetti appuntiti, affilati o simili faranno decadere qualsiasi diritto di garanzia.
	Per minimizzare i pericoli di scosse e incendi, non collegare o scollegare l'unità con le mani bagnate
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate

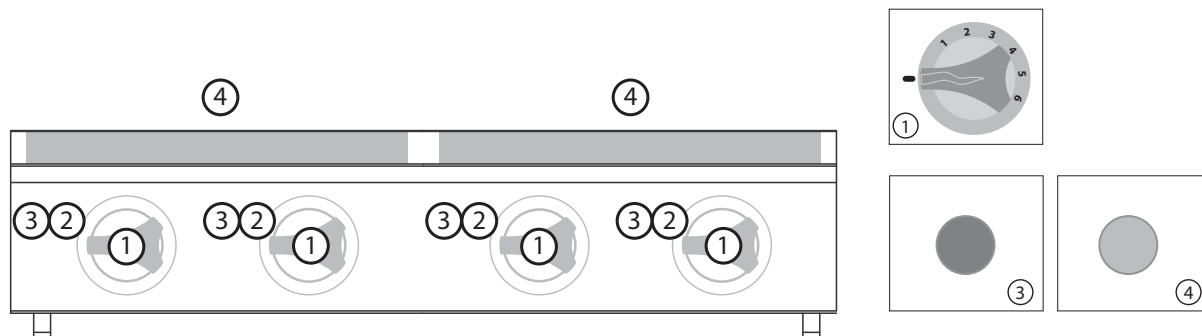
Indicazione sui rischi residui

Pur avendo adottato regole di "buona tecnica di costruzione" e disposizioni legislative che regolamentano la fabbricazione ed il commercio del prodotto stesso, rimangono tuttavia presenti dei "rischi residui" che, per natura stessa dell'apparecchiatura non è stato possibile eliminare. Tali rischi comprendono:

	Rischio residuo di interferenza elettromagnetica: L'utilizzo dell'apparecchiatura può danneggiare il corretto funzionamento di stimolatori cardiaci (pacemaker).
	Rischio residuo di danno a componenti magnetiche: Tale rischio sussiste nel caso di oggetti dotati di componenti magnetiche (telefoni cellulari, carte di credito etc.) posti in prossimità dell'apparecchio in funzione. Potrebbero subire alterazioni e rimanere danneggiati.
	Rischio residuo di chiusura circuito elettrico: Tale rischio sussiste nel caso vengano a contatto diretto due o più recipienti in fase di cottura. Pericolo di surriscaldamento ed eventuale saldatura fra i recipienti.
	Rischio residuo di folgorazione: Tale rischio sussiste nel caso si debba intervenire su dispositivi elettrici e/o elettronici in presenza di tensione.
	Rischio residuo di ustione: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con materiali ad alte temperature.
	Rischio residuo di ustione per fuoriuscita materiale: Tale rischio sussiste nel caso si venga a contatto in modo accidentale con fuoriuscita di materiali ad alte temperature. Contenitori troppo pieni di liquidi, e/o di solidi che in fase di riscaldamento cambiano morfologia (passando da uno stato solido ad uno liquido), possono se utilizzati in modo scorretto essere causa di ustione. In fase di lavorazione i contenitori utilizzati devono essere posizionati su livelli facilmente visibili.
	Rischio residuo di esplosione: Tale rischio sussiste con: • presenza di odore di gas nell'ambiente; • utilizzo dell'apparecchiatura in atmosfera contenente sostanze a rischio di esplosione; • utilizzo di alimenti in contenitori chiusi (come ad esempio barattoli e scatolette), se questi non sono adatti allo scopo.
	Rischio residuo di incendio: Tale rischio sussiste con: • utilizzo con liquidi infiammabili (come ad esempio alcool).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Ubicazione dei principali componenti

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

1. Manopola accensione e regolazione temperatura piastra
2. Indicatore luminoso verde
3. Indicatore luminoso rosso
4. Piastra di cottura

Modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi

La disposizione delle figure è puramente indicativa e può subire variazioni.

300 270 250 230 210 190 170	Manopola termostato (ELETTRICO). Esegue tre diverse funzioni: 1. Avvio/Arresto della tensione elettrica all’interno del circuito. 2. Regolazione della temperatura d’esercizio. 3. Avvio/Arresto della fase di riscaldamento.
	Indicatore luminoso verde (ELETTRICO): L’indicatore è subordinato all’utilizzo della manopola del termostato. Ha tre tipologie di segnale: 1. **L’ILLUMINAZIONE FISSA** indica il corretto funzionamento. 2. **L’ILLUMINAZIONE FREQUENZA REGOLARE** indica che l’apparecchiatura è in attesa del posizionamento del recipiente per procedere al funzionamento. 3. **L’ILLUMINAZIONE FREQUENZA IRREGOLARE** segnala un errore di funzionamento (vd. 4. Manutenzione ordinaria - Elenco allarmi).
	Indicatore luminoso rosso (ELETTRICO): L’indicatore è subordinato all’utilizzo della manopola del termostato. **L’ILLUMINAZIONE FISSA** segnala una fase di errore (vd. 4. Manutenzione ordinaria - Elenco allarmi).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

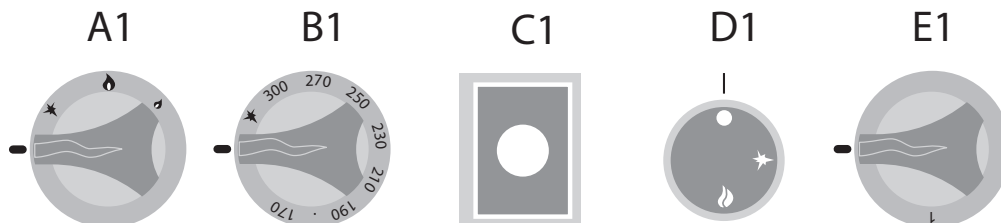
Descrizione dei modi di arresto

	Nelle condizioni di arresto per anomalia di funzionamento e di emergenza è obbligatorio, nel caso di imminente pericolo, chiudere tutti i dispositivi di blocco delle linee di alimentazione a monte dell'apparecchiatura (Elettrica-Idrica-Gas).
	Il disegno illustra le varie posizioni che assumono le manopole durante l'arresto di emergenza (A1-B1-C1-D1-E1) e l'arresto durante una fase della lavorazione (A2-B2-C2-D2-E2).

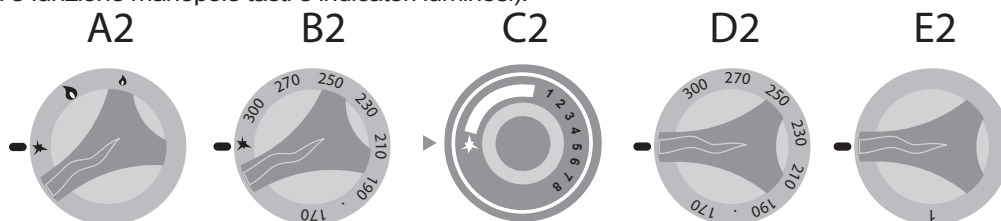
Arresto per anomalia di funzionamento

Termostato di sicurezza
Dotazione di serie sui seguenti modelli:
- Friggitrice (presente su tutti i modelli)
- Brasiera (presente su tutti i modelli)
- Pentola (presente su tutti i modelli)
- Cuocipasta (solo su modello Elettrico)
- Cucina (presente su tutti i modelli con forno elettrico)
- Frytop presente su tutti i modelli elettrici (solo per 900)
- Pietra lavica (non presente)
- Bagnomaria (non presente)
- Tutta piastra (solo per 900: presente su tutti i modelli con forno gas)
- Induzione (presente su tutti i modelli)

Arresto: In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, il termostato di sicurezza interviene e arresta automaticamente la generazione di calore. Il ciclo di produzione viene interrotto in attesa che venga rimossa la causa dell'anomalia.
Riavvio: Dopo aver risolto l'inconveniente che ha generato l'entrata in funzione del termostato di sicurezza, l'operatore tecnico autorizzato può riavviare il funzionamento dell'apparecchiatura per mezzo degli appositi comandi.

Arresto di emergenza
In situazioni o circostanze che possono risultare pericolose, ruotare a seconda del modello la manopola in posizione "Zero" (A-B-C-D-E-1). Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi.

Arresto durante una fase della lavorazione
In situazioni o circostanze che necessitano l'arresto temporaneo della generazione di calore agire in questo modo:
- Apparecchiatura Gas: Ruotare le manopole in posizione piezoelettrica (A-B-C-2), la fiamma pilota rimane in funzione mentre l'afflusso di gas nel bruciatore si interrompe.
- Apparecchiatura Elettrica: Ruotare le manopole "D2-E2" in posizione "Zero" per arrestare la generazione di calore.

(Vedi modalità e funzione manopole tasti e indicatori luminosi).

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Messa in funzione per il primo avviamento

	L'apparecchiatura al primo avviamento e dopo un fermo prolungato nel tempo, deve essere pulita accuratamente per eliminare qualsiasi residuo di materiale estraneo (Vedi Manutenzione Ordinaria).
	Pulizia al primo avviamento Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Rimuovere manualmente la pellicola protettiva di rivestimento esterno e pulire accuratamente tutte le parti esterne dell'apparecchiatura. Al termine delle operazioni descritte per la pulizia delle parti esterne, è necessario procedere come descritto in "Pulizia Giornaliera" (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Messa in funzione giornaliera

Procedura:

1. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura.
2. Verificare il corretto funzionamento del sistema di aspirazione del locale.
3. Inserire se del caso la spina dell'apparecchiatura nell'apposita presa di alimentazione elettrica.
4. Aprire le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
5. Verificare che lo scarico dell'acqua (se presente) sia libero da occlusioni.
6. Procedere con le operazioni descritte in "Avviamento alla produzione".

Messa fuori servizio giornaliera e prolungata nel tempo

Procedura:

1. Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
2. Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".
3. Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura (Vedi Manutenzione Ordinaria).

	In caso di inattività prolungata nel tempo, proteggere le parti più esposte a fenomeni di ossidazione come descritto nell'apposito capitolo (Vedi Manutenzione Ordinaria).

Avviamento alla produzione

	Prima di procedere nelle operazioni vedi "Messa in funzione giornaliera".
	Nel caricare e scaricare il prodotto dall'apparecchiatura permane il rischio residuo di ustione, tale rischio può verificarsi con il contatto accidentale su: piano cottura - vano cottura - recipienti o materiale trattato.
	Adottare misure di protezione individuale adeguate. Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare.
	I proodotti da trattare devono essere adagiati negli appositi contenitori adibiti alla cottura e posizionati correttamente sulle piastre e/o nel vano cottura del forno.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Accensione/Spegnimento

Per iniziare la procedura di cottura è necessario:

1. Ruotare la manopola nella posizione desiderata per regolare la temperatura d'esercizio (Fig. 1).

2. L'indicatore verde si accende ed emette impulsi luminosi a intermittenza regolare (Fig. 1 A).

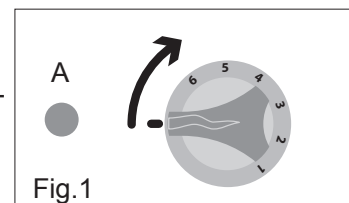
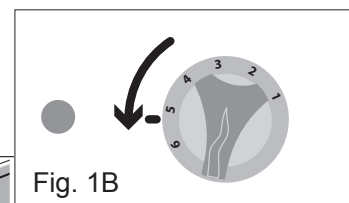
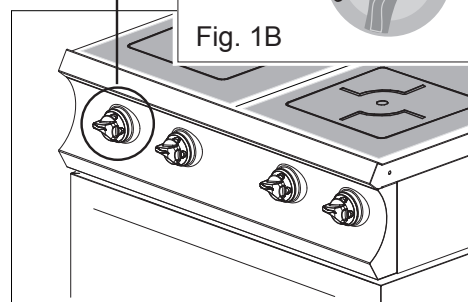
3. Posizionare il recipiente al centro della zona di cottura (vd. Istruzioni per l'uso - Carico/Scarico del prodotto).

4. L'illuminazione fissa dell'indicatore verde segnala la fase di funzionamento (Fig. 1 A)

5. Ruotare la manopola in posizione "Zero" (Fig. 1 B) per arrestare la generazione di calore.

Fig.1

Fig. 1B

	La velocità di riscaldamento delle zone di cottura viene impostata con la rotazione della manopola (Posizione da 0 a posizione 6). La posizione 6 è la massima velocità di riscaldamento.

Carico-Scarico del prodotto

	I recipienti adibiti alla cottura a induzione devono essere in ghisa, acciaio, acciaio inox, acciaio smaltato, fondi multistrato (dove specificatamente indicato).
	Il fondo dei recipienti deve essere piatto e magnetizzabile (una calamita deve rimanere attaccata al fondo).
	I recipienti adibiti alla cottura sulle piastre devono avere un diametro minimo di 120 mm.
	Divieto durante l'uso dell'apparecchiatura di creare zone di contatto fra i recipienti
	La quantità di prodotto all'interno del contenitore non deve essere superiore ai 3/4 della capacità del contenitore stesso.
	I prodotti da trattare in cottura devono essere adagiati negli appositi contenitori fuori dall'area dell'apparecchiatura e posizionati correttamente al centro della zona di cottura.

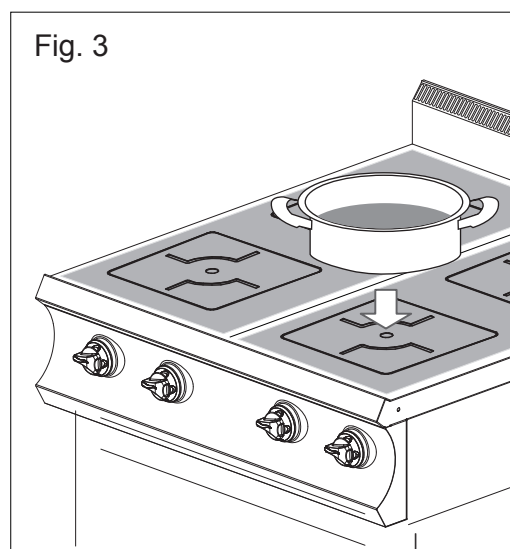



Fig. 3

Adagiare il contenitore al centro della piastra di cottura come indicato dalla serigrafia (Fig. 3).

Al termine del processo di cottura, togliere il contenitore dalla piastra di cottura posizionandolo in un luogo preventivamente predisposto per lo stazionamento.

Terminate le operazioni di scarico prodotto, procedere con un nuovo carico o con le operazioni descritte in "Messa fuori servizio".

Messa fuori servizio

Al termine del ciclo di lavoro, ruotare le manopole presenti sull'apparecchiatura in posizione "Zero".

	L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare, rimosso vedi capitolo: "Manutenzione".
	Se presenti, ad ogni fine ciclo di lavoro, gli indicatori luminosi devono rimanere spenti.

Verificare l'ottimo stato di pulizia ed igiene dell'apparecchiatura vedi "Manutenzione".
Chiudere le lucchettature di rete a monte dell'apparecchiatura (Gas - Idrica - Elettrica).
Verificare che i rubinetti di scarico (se presenti) siano in posizione "Chiuso".

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

4. MANUTENZIONE ORDINARIA

Obblighi - Divieti - Consigli - Raccomandazioni

	Se l'apparecchiatura è collegata ad un camino, il tubo di scarico deve essere pulito secondo quanto previsto dalle disposizioni normative specifiche del paese (Per informazioni in merito contattare il proprio installatore).
	Per assicurarsi che l'apparecchiatura si trovi in condizioni tecniche perfette, sottoporla almeno una volta all'anno a manutenzione da parte di un tecnico autorizzato dal servizio assistenza.
	Divieto di effettuare qualsiasi intervento a persone non autorizzate (inclusi bambini, disabili e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali). Divieto all'operatore eterogeneo di eseguire qualsiasi tipo di operazione di competenza tecnica qualificata ed autorizzata.
	Ogni qualvolta si debba accedere nell'area di cottura è importante ricordare che permane il pericolo di ustione. E' quindi obbligatorio adottare misure di protezione individuale adeguate
	Escludere l'alimentazione elettrica a monte dell'apparecchiatura ogni volta che si debba operare in condizioni di sicurezza per effettuare operazioni o interventi di pulizia e di manutenzione.
	Indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare. In merito ai dispositivi di protezione individuali, la Comunità Europea ha emanato le direttive alle quali gli operatori devono obbligatoriamente attenersi.
	L'apparecchiatura è utilizzata per la preparazione di prodotti ad uso alimentare, mantenere costantemente pulita l'apparecchiatura e tutto l'ambiente circostante. Il mancato mantenimento in condizioni igieniche ottimali, può essere causa di un deterioramento precoce dell'apparecchiatura e creare situazioni di pericolo.
	Residui di sporco in accumulo vicino alle fonti di calore possono durante il normale utilizzo dell'apparecchiatura incendiarsi creando situazioni di pericolo. L'apparecchiatura deve essere pulita regolarmente ed ogni incrostazione e/o deposito alimentare deve essere rimosso.
	L'effetto chimico del sale e/o aceto o altre sostanze acide, può generare a lungo termine fenomeni di corrosione. L'apparecchiatura a fine ciclo cottura, deve essere pulita accuratamente con detergente e asciugata con cura.
	Prestare attenzione alle superfici in acciaio inox per non danneggiarle, in particolare, evitare l'uso di prodotti corrosivi, non utilizzare materiale abrasivo o utensili taglienti.
	Il liquido detergente per la pulizia del vano cottura deve avere determinate caratteristiche chimiche: pH maggiore di 12, privo di cloluri/ammoniaca,viscosità e densità simile all'acqua. Usare prodotti non aggressivi per la pulizia esterna ed interna dell'apparecchiatura (Utilizzare detergenti dal commercio indicati per la specifica apparecchiatura).
	Leggere attentamente le indicazioni riportate sull'etichetta dei prodotti utilizzati, indossare un equipaggiamento di protezione idoneo alle operazioni da effettuare (Vedi mezzi di protezione riportati sull'etichetta della confezione).
	Non pulire l'apparecchiatura utilizzando getti d'acqua a pressione e/o diretti. Pulire le superfici con detergente idoneo e con un panno assorbente o altro materiale non abrasivo.
	Rimuovere immediatamente con un utensile adatto (raschietto per vetro) alimenti contenenti zucchero caduti accidentalmente nella zona di cottura, per evitare di compromettere il funzionamento dell'apparecchiatura.
	Allontanare dalla zona di cottura in funzione materiali quali fogli di alluminio e recipienti di plastica, per evitare di compromettere lo stato dell'apparecchiatura.
	Usare cautela durante l'uso dell'apparecchiatura: piano di cottura in vetro. Non utilizzare il piano di cottura come superficie di appoggio.
	Utilizzare recipienti dal fondo pulito per non danneggiare la superficie delle piastre e comprometterne l'uso.
	In caso di inattività prolungata, oltre a scollegare tutte le linee di alimentazione, è necessario effettuare una pulizia accurata di tutte le parti interne ed esterne dell'apparecchiatura.
	Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia descritta al seguito, è obbligo che l'operatore abbia preso visione di tutto il documento.
	Utilizzare le disposizioni normative vigenti per lo smaltimento dei rifiuti.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Pulizia giornaliera parti in acciaio

Applicare tramite un normale vaporizzatore su tutta la superficie interessata il liquido detergente e, manualmente servendosi di una spugna non abrasiva pulire accuratamente l'intera superficie.
Terminata l'operazione sciacquare (non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti) il vano cottura con dell'acqua potabile.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura con un panno non abrasivo l'intera superficie. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulizia giornaliera parti in vetro

Attendere il raffreddamento dell'apparecchiatura.
Non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti.
Applicare tramite un normale vaporizzatore sulla superficie interessata un detergente specifico per vetroceramica e, manualmente servendosi di un panno umido, pulire accuratamente.

Terminate con successo le operazioni descritte asciugare con cura il vano cottura con un panno non abrasivo. Se necessario ripetere le operazioni sopra descritte per un nuovo ciclo di pulizia.

Pulizia per messa fuori servizio prolungata nel tempo

In caso di inattività prolungata nel tempo è necessario effettuare tutte le procedure descritte in pulizia giornaliera.
Per le parti in acciaio, al termine delle operazioni, proteggere le parti esposte a fenomeni di ossidazione come riportato al seguito.

- Utilizzare acqua tiepida leggermente saponata per la pulizia delle parti;
- Sciacquare le parti in modo accurato, non utilizzare getti d'acqua a pressione e/o diretti.
- Asciugare con cura tutte le superfici utilizzando del materiale non abrasivo;
- Passare un panno non abrasivo leggermente imbevuto di olio di vasellina su tutte le superfici in acciaio inox in modo da creare un velo protettivo sulla superficie.

Per le parti in vetro, stendere con un panno morbido un velo di cera protettiva specifica per il materiale.

Arieggiare periodicamente le apparecchiature e i locali.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Tabella riepilogativa: competenze - intervento - frequenza

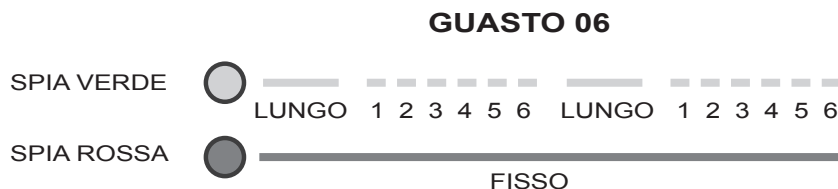
	Operatore “Eterogeneo” Persona autorizzata e incaricata di far funzionare l’apparecchiatura con protezioni attive in grado di svolgere mansioni semplici.
	Operatore “Omogeneo” Operatore esperto ed autorizzato a movimentare, trasportare, installare, mantenere, riparare, e demolire l’apparecchiatura.

	OPERAZIONI DA ESEGUIRE	FREQUENZA DELLE OPERAZIONI
	Pulizia al primo avviamento	All’arrivo dopo l’installazione
	Pulizia apparecchiatura	Quotidiana
	Pulizia parti in contatto con generi alimentari	Quotidiana
	Pulizia camino	Annuale
	Controllo termostato	Annuale
	Controllo microswitch	Annuale
	Controllo valvola di sicurezza	Semestrale
	Pulizia piastre (cromate, ghisa)	Quotidiana

	Nel caso si verifichi un guasto, l’operatore generico, esegue una prima ricerca e, nel caso in cui ne sia abilitato, rimuove le cause dell’anomalia e ripristina il corretto funzionamento dell’apparecchiatura.
	Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l’apparecchio, scollegarlo dalla rete elettrica e chiudere tutte le rubinetteria di alimentazione, successivamente contattare il servizio clienti.
	Il manutentore tecnico interviene nel caso in cui l’operatore generico non sia riuscito ad identificare la causa del problema oppure, allorché il ripristino del corretto funzionamento dell’apparecchiatura comporti l’esecuzione di operazioni per le quali l’operatore generico non è abilitato.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Elenco guasti - Troubleshooting

I guasti sono rilevati con l'illuminazione fissa dell'indicatore luminoso rosso e della spia verde lampeggiante (vd. 2. Informazioni generali di sicurezza - Funzione manopole e tasti). Alla durata e alla frequenza dell'indicatore verde lampeggiante corrisponde una tipologia di guasto.
Esempio:

Qualora nell'apparecchiatura si attivino gli indicatori luminosi provare a risolvere i problemi di modesta entità con l'aiuto di questa tabella.

GUASTO	PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
1	Nessuna corrente sull'induttore	Recipiente non adatto (per es. alluminio)	Usare recipienti adatti (vd. 3. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
2	Corrente elevata sull'induttore	Recipiente non adatto (per es. alluminio)	Usare recipienti adatti (vd. 3. Istruz per l'uso - Carico/Scarico del prodotto)
3	Elevata temperatura dell'unità di raffreddamento	Condotti dell'aria intasati / Ventola bloccata	Verificare e liberare i condotti / Pulire ventola
4	Elevata temperatura della zona di cottura	Recipiente vuoto	Rimuovere il recipiente e spegnere il piano di cottura
5	Interruzione di corrente sulla manopola	Manopola difettosa	Far verificare a un tecnico / Sostituire interruttore
6	Elevata temperatura all'interno del generatore	Condotti dell'aria intasati / Ventola bloccata	Far verificare a un tecnico e liberare i condotti / Pulire ventola
7	Sensore della temperatura della zona di cottura	Cortocircuito sul sensore	Far verificare a un tecnico il sensore / Sostituire il sensore
10	Errore di collegamento	Manca il collegamento tra pannello di controllo e il generatore	Disconnettere il piano dell'alimentazione. Verificare connessioni

Per tutte le altre tipologie di errori contattare il servizio di assistenza tecnica.

ANOMALIA	POSSIBILE CAUSA	INTERVENTO
Non è possibile accendere l'apparecchio	L'interruttore principale non è inserito / E' scattato il differenziale o il magnetotermico	Inserire l'interruttore principale / Ripristinare il differenziale o il magnetotermico
Gli indicatori luminosi rimangono spenti.	L'interruttore principale non è inserito / E' scattato il differenziale o il magnetotermico	Inserire l'interruttore principale / Ripristinare il differenziale o il magnetotermico

Se non è possibile risolvere la causa del problema spegnere l'apparecchio, e chiudere tutte le rubinetterie di alimentazione, successivamente contattare il servizio di assistenza tecnica.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.

Messa fuori servizio e smantellamento dell'apparecchiatura

	OBBLIGO DI SMALTIRE I MATERIALI UTILIZZANDO LA PROCEDURA LEGISLATIVA IN VIGORE NEL PAESE DOVE L'APPARECCHIATURA VIENE SMANTELLATA

AI SENSI delle Direttive (vedi Sezione n. 0.1) relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti. Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.
La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

	La messa fuori servizio e lo smantellamento dell'apparecchiatura deve essere effettuato da personale specializzato.

Smaltimento dei rifiuti

⚠	In fase d'uso e manutenzione, evitare di disperdere nell'ambiente prodotti inquinanti (oli, grassi, ecc.) e provvedere allo smaltimento differenziato in funzione della composizione dei diversi materiali e nel rispetto delle leggi vigenti in materia.

Lo smaltimento abusivo dei rifiuti è punito con sanzioni regolate dalle leggi vigenti nel territorio in cui viene accertata l'infrazione.

IL PRESENTE MANUALE È DI PROPRIETÀ DEL FABBRICANTE E OGNI RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE È VIETATA.